



© le menu

## Spaghetti mit Erbsen-Pesto

Mit Erbsen lassen sich fantastische Gerichte zubereiten, zum Beispiel dieses einfache Erbsen-Pesto mit Pistazien. Am besten schmeckt's mit frisch geernteten Erbsen aus dem Garten.

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

### Zutaten

#### Pesto

- 400 g Erbsen
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 50 g Pistazien, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 300–400 g Spaghetti
- 1 EL Butter, flüssig
- 75 g Sbrinz AOP, gerieben
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Erbsen in wenig Butter 3–4 Minuten andämpfen. Mit Knoblauch, Petersilie, Pistazien und Öl pürieren, würzen. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten, Pesto darauf verteilen. Mit etwas Sbrinz bestreuen, restlichen Sbrinz dazu servieren.

Rezept: [lemenu.ch](https://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>